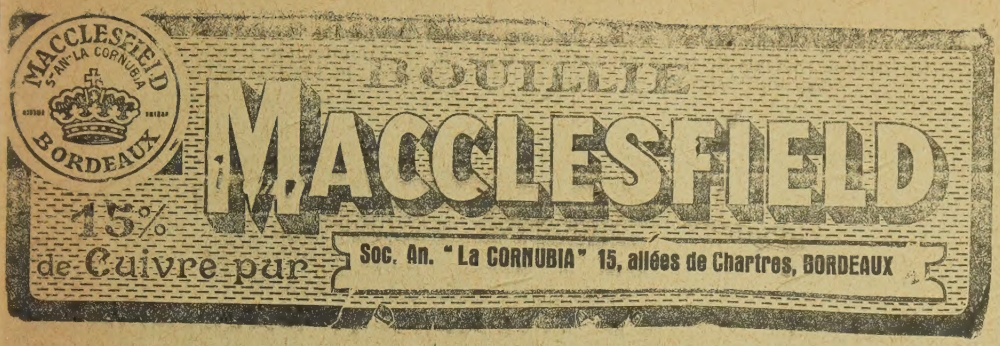


Pour le traitement du *Mildiou*

Cuprofix

POUDRE CUPRIQUE
HYGROSCOPIQUE P.C.H.

15 % de cuivre métal

La poudre qui adhère à la feuille et au grain.

- Economie de main-d'œuvre
- Economie de matière
- Grande rapidité d'épandage

RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES
1, PLACE DE LA BOURSE MARSEILLE

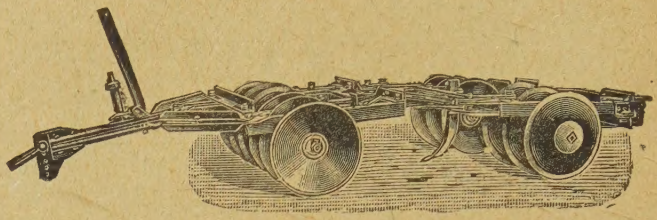
1 siècle d'expérience
dans les traitements ANTICRYPTOGAMIQUES

DOCUMENTATION SUR DEMANDE

La Publicité constitue une documentation intéressante
Ne manquez pas de la lire !

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le **CHAUSSAGE** ou le **DÉCHAUSSAGE**

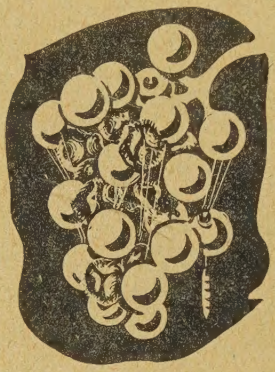


SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR

43, Avenue de Lombez. — **TOULOUSE** — TEL. 385.99

Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :
Brabants, Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs. Pelles mécaniques

Demandez la brochure "La CULTURE PROFONDE sans retournement du sol par sous-solage" Edition 1950



Contre les VERS de la GRAPPE à toutes les générations

Gesarol

récoltes saines
rendements plus élevés.

52

Pulvérisateurs-Soufreuses

A GRAND TRAVAIL

Les plus répandus — Les meilleurs

FONCTIONNEMENT GARANTI

Etablissements FERRIER

12, Av. Anatole-France — NARBONNE

CONDITIONS SPECIALES ACCORDEES

PORCS vifs, 15 kgs, 3.000 frs pièce. 4 p. 12.000 frs fco, portemb. vendu à crédit. Ech. farine VITA gratis RACIA, BRIVE.

PORCS vifs 25 kgs 5.000 frs pièce 5 pour revendre 16.000 franco Vente à crédit. Ecr. CHAPELLE, Montluçon.

PROTEGEZ VOS VIGNES
contre EUDEMIS . COCHYLIS . ALTISES . PYRALES
VERS BLANCS . VERS FIL-DE-FER . CHENILLES ETC
AVEC LES PRODUITS **SOPRA**
DIDICIDE . SOPROCIDE . SOPRA 605
FILIALE SOLVAY Plant Protection
Agents exclusifs C^ie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES
Agence du Sud-Est 4 RUE VIALA AVIGNON

Viticulteurs ! Négociants en vins !
Tout ce qui concerne la Vigne et le Vin se trouve à votre disposition à
"TOUT POUR LA CAVE"
Fournitures pour chais et distillerie
Matériel viticole - Matériel d'arrosage
F. DUVERNAY, 2, rue Sigorgne
Allo : 11-92 **Macon** (S.-et-L.)

TOUTES VARIÉTÉS
VIGNES - ARBRES
Jeunes plants - Rosiers - Noyers greffés
PÉPINIÈRES **LEPAGE** & C^ie
58^e ANNÉE
CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE
ANGERS (M.-&-L.) Représentants demandés
TÉLÉPH. 40-27

LA MARQUE
CUPRA
DE QUALITÉ
Au service de l'Agriculture et de la Viticulture
SULFATE DE CUIVRE -- POUDRES CUPRIQUES
OXYCHLORURES DE CUIVRE
NICOTINE
"LA GAULOISE", Société de l'Industrie Chimique
Administration et Vente 32, rue Thomassin, LYON
TÉL. : GAI. 55-01
Usine LE PONTET (Vaucluse)
TÉL : AVIGNON 15-46

TONOL
DÉPIQUE DÉROUGIT, DÉSINFECTE LES FUTS
S.A.F.A.C. 177, rue de Courcelles
Distribué par S.O.C.P.E.
6, rue Saulnier - PARIS (9^e)

DU PIN A LA VITICULTURE ET A L'ARBORICULTURE

EN TOUTES SAISONS :

Les Produits Mouillants et adhérents

LIQUIDE
A. V. 246

HÉLIOSOL

70 pour cent d'Alcools terpéniques.
30 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

POUDRE
A. V. 247

HELIOFIX

28 pour cent d'Alcools terpéniques.
12 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

EN ÉTÉ :

L'Insecticide

LIQUIDE
A. V. 304

NICOTERPEN

56 pour cent d'Alcools terpéniques.
24 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
20 pour cent de Nicotine alcaloïde à 95/98 pour cent.

Matières premières pour fabrication de produits insecticides et fabrication à la marque des clients d'insecticides ou de mouillants sur base de leurs formules ou de nos formules

Agent Général pour le Midi :

S. A. des Produits chimiques et Engrais de Bram
36, rue Coste-Reboulh — Carcassonne

La DÉSINFECTION par le TERPINÉOL et le CAMPHÈNE CHLORÉ

SANITERPEN

Désinfection des locaux, porcheries, étables, écuries, poulaillers

— *Produit français provenant des Forêts Landaises* —

LES DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 35.910.000 FRANCS

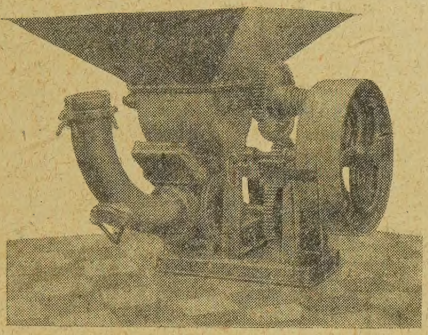
40, RUE DES CARMES, à DAX (Landes)

MATÉRIEL DE VINIFICATION

"L'INCOMPARABLE" Breveté S.G.D.G. France et Etranger

FOULOIRS-POMPES

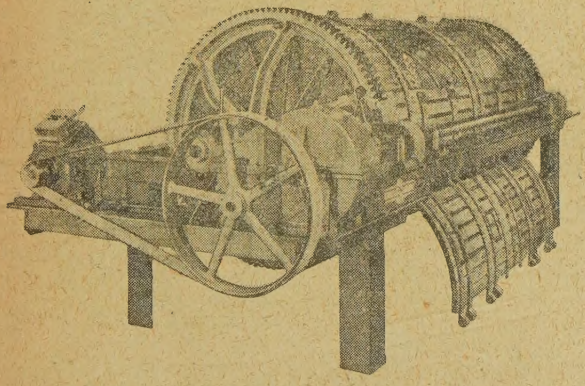
4 TYPES
DE
9.000 Kgs
A
45.000 Kgs
HEURE



4 TYPES
131 - 231
331
—
S-48

SERRADO

le PRESSOIR HORIZONTAL



VASLIN

EMIETTAGE
AUTOMATIQUE

SANS FATIGUE
en économisant beaucoup
de Temps

6 MODÈLES

Etablissements **SERRADO** - Sté A. R. L.
Fondés en 1825. — **St-THIBÉRY** (Hérault)

Cuivre mieux fixé
Pas une goutte perdue

BLEUFIX

MOUILLANT
ADHÉSIF

LA LITTORALE BÉZIERS

69me Année — No 20-21 18-25 Mai 1952

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique.* — Le Mildiou. 279
— — La situation économique. 281
Lafon. — Le traitement du mildiou de la vigne sans cuivre. 285
L. Trouillon. — Les Ephippigères. 287
R. Montagne. — Le droit de reprise : La reprise triennale. 289
N. — Projet de loi sur l'orientation de la production viticole. 291
V. C. — La potasse et les minéraux qui en contiennent. 299
Questions diverses. — **Pierre Larue.** Le raisin et la taille en Iowa. Engrais verts. 301
Influence du porte-greffe du pommier. 302
Informations. — Légion d'honneur. — Démonstration de motoviticulture d'Arles. — Ecole régionale d'Agriculture d'Arras (Pas-de-Calais). 303
— Mouvement des vins en avril. 304
Bulletin commercial. — S. N. C. F. — Bulletin météorologique.

CHRONIQUE

Le Mildiou

La période des *gelées* s'est écoulée sans accident grave.

La *sortie* des grappes est plutôt au-dessous de la moyenne en général, et cette observation n'est pas seulement valable pour le vignoble méridional.

Mais le souci majeur des exploitants méridionaux reste le développement du *mildiou.*

Constaté dès le 27 avril sur les vignes que l'on pensait défendre contre les gelées par l'inondation dans les Bouches-du-Rhône et dans l'Aude, observé quelques jours après dans une dizaine de communes où il ne pouvait avoir qu'une origine naturelle, le mildiou existait le 15 mai à peu près partout.

Il est probable que les premières attaques venues du sol se sont produites naturellement dès le 28 mars et qu'il a existé, vers le 15 avril, des taches peu visibles. La localisation des pluies n'a pas permis d'observer la germination des œufs à l'Ecole de Montpellier. (Je ne sais pas si elle a été vue ailleurs dans la Métropole).

A ces foyers naturels se sont ajoutés des foyers artificiels provoqués par le défaut d'évacuation des eaux de pluies dans certaines situations, inaccessibles pendant longtemps à la charrue et

aux travailleurs. Les vignes qui étaient placées dans ces conditions et dont le sol portait encore, en mai, les feuilles mortes de 1951, ont été très envahies ; leur récolte est détruite ou le sera ; et leur existence inquiète les voisins et contraint l'ensemble des vignerons méridionaux à exécuter des traitements cupriques coûteux. (Quelqu'un a calculé qu'un sulfatage généralisé du vignoble des quatre départements très viticoles coûtait de deux à quatre milliards de francs...).

Bien faibles, négligeables, mais sensés, paraissent les efforts que consentent le Gouvernement, les collectivités et les Associations professionnelles pour diminuer l'importance de ces dépenses en retardant l'exécution du premier sulfatage généralisé par l'application de mesures prophylactiques appropriées.

Alors que ces mesures sont connues, recommandées, admises et que leur principe ne peut être repoussé sans de graves entorses à la vérité et au bon sens, alors que la détection, l'extinction et la surveillance des premiers foyers de mildiou sont des opérations conseillées, réalisables et rentables, alors que des mesures non moins simples peuvent éviter l'apparition des premiers foyers, il se trouve des vignerons par dizaines, centaines ou par milliers pour ne signaler le mildiou aux voisins et aux responsables que lorsqu'il a envahi et détruit pratiquement des dizaines d'hectares.

Que cela puisse se produire à quelques hectomètres des plus hautes autorités professionnelles et pour ainsi dire sous leurs yeux est plein d'enseignements, mais aussi plein de risques. Sur quelles bases techniques reposent donc les calculs du prix de revient du vin ? A-t-on fait, fait-on tout ce que l'on peut pour le diminuer ? Et a-t-on raison de demander au Gouvernement de diminuer la part — copieuse peut-être — qu'il taille depuis longtemps dans le prix du vin sans montrer, sans prouver que, producteur, l'on a déjà fait tous les efforts nécessaires dans le même sens ?

Certes, l'Institut technique du vin n'est pas resté indifférent devant ce problème ! Une part des ressources du *fonds de progrès viticole* est affectée à la lutte contre le mildiou : Avertissements (Etat) et Centre collectif de lutte de l'I. T. V. (profession). Mais qu'est-ce que ce fonds de progrès qui prétend, par quelques millions, éviter des dépenses de dizaines et de dizaines de milliards ? La lutte contre le mildiou doit être organisée dans tout le pays dans le but d'économiser ingrédients, main-d'œuvre et milliards.

A cette fin, et également pour d'autres objectifs non moins souhaitables, l'immatérielle taxe de deux francs par hectolitre doit être augmentée.

*
**

Quant au mildiou lui-même, il est lâché ; il n'y a plus qu'à sulfater jusqu'à l'arrêt de la croissance.

On peut ne pas sulfater.

S'il fait sec, tout ira bien.

S'il pleut.....

*
**

La première génération de papillons d'*Eudémis* a atteint un maximum vers le 21 avril ; une importante première génération de *cochylis* a été observée dans la vallée du Rhône (Pont-Saint-Esprit) et elle exige des traitements (15 et 25 mai).

Ces indications sont dues au travail des observateurs et du Directeur de la Station d'avertissements viticoles de Montpellier.

La situation économique

Le marché du vin continue à retenir l'attention des milieux qu'intéressent, à des titres divers, sa stabilité et son évolution.

M. le Ministre de l'Agriculture a exposé, à Condom, les grandes lignes d'une politique vraiment nouvelle puisqu'elle tend à orienter la production viticole vers une meilleure qualité du vin. La preuve est ainsi faite que l'instabilité ministérielle, si souvent reprochée aux institutions de notre pays, ne s'oppose pas, en cette matière, à la continuité de l'action gouvernementale dont les principes ont déjà été exposés au Congrès de Montpellier par le Directeur du Cabinet du Ministre précédent.

Nos lecteurs trouveront ci-après le texte de ce projet et celui de l'exposé des motifs qui le précède.

Le projet de modification du Statut viticole rédigé par M. Sourbet, député de la Gironde, ancien sous-secrétaire d'Etat à l'Agriculture, a été publié dans notre numéro du 4-11 mai 1952.

De son côté, M. F. Chevalier, ancien député d'Alger, présente un projet d'assainissement du marché du vin par la distillation des excédents.

D'autres propositions ont été formulées ; aucune n'a été, comme la précédente, préparée et rédigée en vue d'une étude par les Commissions parlementaires compétentes avant de venir en discussion devant l'Assemblée nationale.

Une comparaison rapide de ces trois textes permet de dégager des remarques intéressantes.

*
**

Le Ministre de l'Agriculture prend l'initiative d'une intervention dans la production et la distribution du vin. Notre Code du

vin ignore l'existence du Ministère de l'Agriculture — ou à peu près. — Tout se passe comme si, jusqu'ici, le Ministre des vignerons se trouvait rue de Rivoli.

Pourtant, les vignerons ne manquent pas, en diverses occasions, de faire appel, même lorsqu'il s'agit de problèmes économiques, au Ministre de l'Agriculture et à ses services ; ils ont la courtoisie de reconnaître que ces appels sont entendus et que le concours, l'aide (ou le secours) qu'ils reçoivent ainsi ne sont pas absolument négligeables ; ils se félicitent encore du climat de confiance dans lequel se trouvent constamment placés les rapports des producteurs et des fonctionnaires « agricoles ».

Mais alors, pourquoi, dès qu'il s'agit de vigne, semble-t-on, quand on est vigneron, se tourner si résolument, d'une manière parfois si désinvolte, vers M. le Ministre des Finances et des Affaires économiques ? Signaler le fait suffit aujourd'hui.

Il appartient aux organisations professionnelles, aux parlementaires et à d'autres encore de dire si l'organisation de la production du vin doit reposer sur des principes établis par le Ministère de l'Agriculture. Le projet ministériel pose cette simple question.

Elle ne reçoit pas de réponse directe ; du moins je ne prends pas pour telles les réactions prématurées et très personnelles d'un viticulteur de la meilleure plaine ou celles d'un vigneron qui, à tort ou à raison, redoute de faire les frais de l'application de la loi.

Mais le ton est donné (1) par l'organe officiel de la C.G.V.M.

« On remarque, y est-il dit, que ce projet repose sur des principes excellents en tendant à remédier à la production des excédents de vins médiocres. Les modalités d'application, encore qu'elles soient fort imprécises, demandent à être examinées de près. Mais toutes ces dispositions ne visent qu'à redresser progressivement une situation qui peut devenir dangereuse demain, et leur effet ne peut se faire sentir qu'à longue échéance. Elles ne peuvent avoir la prétention de parer à l'avenir immédiat, *qui relève d'une autre technique*, dont la proposition Sourbet, approuvée par la profession viticole, et la Caisse de la viticulture, sont l'expression la plus récente »...

Je parlais de désinvolture et ne retire rien.

Le titre II du projet ministériel est consacré en effet à l'assainissement du marché. Il y est proposé que la distillation et l'immobilisation frappent d'abord les vins des cépages prohibés, puis ceux qui proviennent de cépages tolérés temporairement, puis ceux qui forment l'excédent de rendement sur la moyenne régionale.

(1) Action vinicole. — *Le Paysan du Midi*, **15-5-52.**

Il faut croire que ces principes, ceux d'*une sélection des récoltes*, paraissent insupportables au porte-parole de la C. G. V. M. Quels sont donc, alors, les principes de cette *autre technique* dont relève le « véritable » assainissement et à laquelle se rattachent les projets de M. F. Chevalier et de M. Sourbet ?

Dans le but de détruire les excédents, M. Chevalier prévoit la création d'une Caisse autonome de la viticulture « dotée de la personnalité civile, gérée par la profession, sous le contrôle des Pouvoirs publics ». Les ressources de cet organisme verraient s'ajouter à celles de l'ex-Caisse annexe de la viticulture, le produit d'une taxe viticole calculée sur la superficie du vignoble, d'une taxe au rendement, d'une taxe sur les sucres de chaptalisation et celui des amendes.

Grâce à ces ressources la Caisse autonome pourrait acheter, toutes charges payées, 700.000 hectolitres d'alcool pur au prix de 20.000 francs l'hectolitre. Le plafond de l'assainissement serait de 7 millions d'hectolitres environ.

Un hectare de vigne en bon terrain de plaine peut produire 15 hectolitres d'alcool pur qui procureraient alors un revenu brut de 300.000 francs, ce qui est certainement supérieur aux frais culturaux.

M. Chevalier envisage donc de prélever une taxe de 2.000 fr. sur tous les hectares de vigne, même lorsque cette vigne ne produit que du bon vin en faible quantité, pour payer l'hectolitre d'alcool d'un vin même mauvais ou très mauvais 20.000 fr... A ce prix on peut encore planter des vignes en plaines.

Il est vrai que l'effet de ce déplorable mécanisme est tempéré par une taxe de rendement dont le taux est tel que 150 hectolitres-hectare devraient payer 15.000 francs de taxe qui s'ajouteraient aux frais culturaux sans les alourdir au point de rendre non rentable la distillation de *la totalité* de la récolte, soit 13 hectolitres d'alcool pur à 20.000 francs, 260.000 francs...

M. Chevalier veut donc aggraver encore la situation déjà si difficile des vignobles français métropolitains, producteurs des meilleurs vins.

On espère bien, ici, qu'il ne sera pas entendu ; une injustice serait aggravée ; en outre, notre viticulture resterait aussi nettement orientée vers le développement des hauts rendements, l'exploitation des plaines, ce qui ne manquerait pas d'accroître encore, dans un proche avenir, le volume excédentaire à distiller et, résultat inouï, la charge financière des vignobles mortellement atteints par ce cruel mécanisme.

En résumé, M. F. Chevalier veut faire supporter les charges de la distillation des excédents par *tous les vignerons*, dont l'immense majorité ne nouent pas les deux bouts et n'ont aucune responsabilité dans la situation actuelle.

Le projet de M. Sourbet propose de calculer les obligations imposées aux viticulteurs selon les barèmes qui tiennent compte de l'importance de la récolte individuelle, du rendement à l'hectare et des modifications survenues depuis le 1er janvier 1933 dans les superficies cultivées ; il ramène à 50 hectolitres le seuil à partir duquel ces obligations incombent à *tous les déclarants*.

L'essentiel de ces mesures repose donc sur l'extension des obligations d'assainissement à un nombre beaucoup plus grand d'assujettis. Echappe à ces obligations le déclarant qui peut exciper de la qualité d'artisan agricole, c'est-à-dire qui procède *effectivement* à la culture de *sa* vigne (propriétaire foncier et faire-valoir direct), *dont la récolte ne dépasse pas 300 hectolitres* (900.000 francs brut environ) et qui justifie que cette récolte constitue *son revenu principal*, à l'exception des salaires perçus, même à titre occasionnel, en rémunération de travaux agricoles.

Par là, la proposition de M. Sourbet a un sens politique, tempéré d'ailleurs par un article 80 nouveau bien fait pour décevoir les aspirants « artisans viticoles » : que le vignoble soit situé dans des régions traditionnellement viticoles, pratiquant la culture de la vigne avant le 1er janvier 1933, que ce vignoble n'ait pas augmenté sa superficie depuis le 1er janvier 1933... et que le rendement ne dépasse pas 120 hectolitres à l'hectare.

Voilà bien une nouvelle définition des « régions traditionnellement viticoles » dont la commodité ne saurait échapper.

Pour le reste, le projet de M. Sourbet s'attaque à la destruction des vignes établies avec des cépages interdits, à la fabrication des piquettes, au pressurage des lies, à une taxe complémentaire sur les sucres de chaptalisation (qui doivent recevoir un révélateur) et au degré minimum des vins de pays.

Que de citadelles à conquérir, et où sont les phalanges prêtes à combattre : les moyens que l'on entend appliquer sont ceux qui, jusqu'ici, ont échoué.

Et quel espoir nous apporte le dit projet de voir enfin s'effacer le système économique par lequel notre vignoble est conduit à sa perte ? Cet espoir n'existe évidemment pas. Pense-t-on autrement à Morizès ?

J. Branas.

LE TRAITEMENT DU MILDIOU DE LA VIGNE SANS CUIVRE

La Station Viticole de Cognac entreprend chaque année, dans les vignobles d'expériences, des traitements contre le mildiou avec des produits cupriques et non cupriques. Ces produits sont d'abord essayés *in vitro*, essais de toxicité vis-à-vis des conidies et des zoospores et *in vivo* en serre, sur des vignes en pots, suivant la méthode de Standerman (modifiée en 1943). Les résultats obtenus par ces méthodes sont d'ailleurs insuffisants et ne peuvent servir que d'indicatifs, particulièrement quand il s'agit de produits organiques susceptibles d'être rapidement détruits, par insolation, lors des essais dans le vignoble, comme l'a constaté antérieurement M. Pastac.

Depuis 1943, plus de 300 produits organiques ont été essayés en Charente par la méthode en serre et plusieurs ont donné, en vignoble, des résultats non négligeables. Mais, durant ces deux dernières années, la Station Viticole de Cognac a retenu deux produits ayant fait preuve d'une action fongicide très nette : ce sont des produits d'origine étrangère, préconisés aux Etats-Unis contre les arbres fruitiers et qui se répandent actuellement en France dans ce but :

Le « Phygon » à base de 1,3 dichlore ; 1,4 naphtoquinone.

Le « T. P. 13 » à base de S. R. 406 (orthocide 406) composé de trichlorométhyl-thio-tetra-hydrophtalimide.

En 1950, après des travaux au laboratoire, les expériences en vignoble ont porté sur l'un et l'autre de ces produits ; mais le « Phygon », tout en s'étant manifesté d'une efficacité suffisante, à déterminé, aux doses essayées, des brûlures sur les feuilles et n'a pas été suivi en 1951.

Le T. P. 31 n'est pas actuellement fabriqué en France, mais par des filiales de la Standard française des pétroles établies au Canada et aux Etats-Unis.

Le champ d'expériences de la Station comportait 150 pieds pour chaque essai, avec des témoins réservés, l'un pour traitement à la bouillie bordelaise à 2 p. 100, l'autre pour absence complète de tout traitement.

Il y a eu durant l'année 1950 quelques attaques de mildiou en Charente et les Services de protection des végétaux ont été amenés à préconiser six traitements, qui ont été effectués régulièrement. Les traitements au « T. P. 13 » ont été effectués à la dose de 0,5 p. 100, alors que ceux à la bouillie bordelaise étaient à 2 p. 100. La comparaison des pesées de vendanges entre parcelles traitées et témoins a été déjà significative.

1. Parcelle témoin sans trait.	235 kg. 50 de récolte, soit par pied 1 kg. 57
2. Parcelle témoin traitée à bouillie bordelaise 2 %.	574 kg. 50 de récolte, soit par pied 3 kg. 83
3. Parcelle traitée par T.P.13 à 0,5 %.	730 kg. 50 de récolte, soit par pied 4 kg. 87

Ces résultats, tout en étant nets, n'ont pas été publiés, car il a paru opportun de les confirmer durant au moins une seconde année. Or, il s'est trouvé que l'année 1951 a été particulièrement favorable à ce point de vue, étant une année à mildiou, comme en témoigne le relevé des pluies suivant, durant cette période :

En janvier 1951.....	20 jours de pluie avec	68 mm. 7
En février 1951.....	22 jours de pluie avec	134 mm. 7
En mars 1951.....	20 jours de pluie avec	82 mm. 7
En avril 1951.....	16 jours de pluie avec	40 mm.
En mai 1951.....	20 jours de pluie avec	77 mm. 4
En juin 1951.....	15 jours de pluie avec	73 mm. 1
En juillet 1951.....	9 jours de pluie avec	42 mm.
En août 1951.....	17 jours de pluie avec	69 mm.
En septembre 1951.....	14 jours de pluie avec	24 mm.
En octobre 1951.....	10 jours de pluie avec	44 mm. 5

soit un total de 863 mm. 4 de pluies en 1951. D'ailleurs le nombre des traitements recommandé par les Services de protection des végétaux a été de 9 et ces traitements ont été régulièrement effectués, avec chacune des formules établies.

Après avoir cherché la dose limite à laquelle il y a production de brûlures avec le produit T. P. 13, il a été décidé d'en faire l'emploi à la dose élevée de 2 à 2.5 p. 100, dose limite au-dessus de laquelle il se manifeste des brûlures. Dans ces condtions le traitement a eu une efficacité au moins égale à celle de la bouillie bordelaise à 2 p. 100 toutes choses égales d'ailleurs, c'est-à-dire mêmes appareils de traitement à dos, même personnel et même quantité de liquide pulvérisé.

En cours de végétation, le 18 juillet 1951, il a été procédé à des comptages de taches de mildiou sur les différents lots :

1. Témoin non traité.	183 taches
2. Parcelle traitée à bouillie bordelaise. .	106 taches
3. Parcelle traitée à T. P. 13.	42 taches

La pesée de vendange pour chacune des parcelles a donné les résultats suivants :

1. Témoin non traité . . .	102 kg. 50, soit par pied 0 kg. 75
2. Parcelle à bouillie bordelaise. .	472 kg. 50, soit par pied 2 kg. 15
3. Parcelle à T. P. 13. . .	613 kg. 50, soit par pied 4 kg. 09

Ces chiffres sont du même ordre que ceux de l'année précédente, mais ils témoignent aussi de ce que l'attaque de mildiou a été plus virulente qu'en 1950.

On remarque en outre que la maturité du bois est excellente dans les deux parcelles traitées (2 et 3), alors que dans la parcelle (1) sans traitement, ou la défoliaison a été très hâtive, les bois sont mal aoutés. Le T. P. 13 présente une assez bonne adhérence sur le feuillage, les rameaux et les grappes, mais il reste à préciser la durée d'efficacité : d'après les essais de 1950, et alors que les traitements ont été beaucoup plus espacés qu'en 1951 on peut être amené à penser que la

durée d'efficacité est légèrement moindre que celle de la bouillie bordelaise, mais il faut remarquer que, en 1950, la solution a été employée à la dose faible de 0,50 p. 100. En 1951, le dernier traitement a été fait le 23 août, alors que la végétation était très en retard et la protection du feuillage a été du même ordre que dans la parcelle 2, à la bouillie bordelaise.

Le T. P. 13 a une odeur assez forte, mais qui ne paraît pas se maintenir dans le distillat des vins, la vendange provenant de cette parcelle a été vinifiée à part et distillée avec ses lies et n'a pas présenté d'odeur particulière.

Quant à la toxicité éventuelle du produit, elle doit être nulle ou très faible, puisque des pommes provenant de vergers traités sont consommées actuellement à l'étranger.

Ces jours derniers, en effectuant la taille de la vigne, on a constaté une différence sensible dans la coloration des sarments des parcelles traitées au T. P. 13 et à la bouillie bordelaise, les premiers étant beaucoup plus propres et nets que les seconds.

Il est évident que bien des points restent encore à éclaicir et il ne peut être question de tirer dès maintenant des conclusions sur l'avenir qui est réservé à ce produit. Notons seulement que c'est en 1950 que la constatation de son efficacité sur vigne a été faite et attendons les résultats des expériences qui ne manqueront pas d'être faites à son sujet dans l'avenir. La Station Viticole de Cognac a déjà pris ses dispositions pour poursuivre ses essais et ses expériences ont été visitées par de nombreuses personnalités viticoles, soit des services de l'Inspection générale, soit des services de la Protection des Végétaux qui s'intéressent à ces travaux.

C.R. A.C. agric. 1952, 38 ; 148-150. M. LAFON.

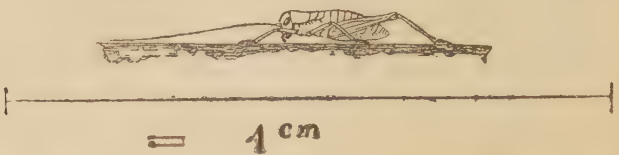
LES EPHIPPIGÈRES

Les éphippigères, vulgairement appelés « Porte-Selles » en raison de la forme de leur thorax affaissé qui rappelle une selle, sont depuis très longtemps connus dans la région méditerranéenne. En Languedoc, on les désigne sous les noms locaux de « Cousi-cousi », « criquet », « âne », « grillon » (à tort). Proches parents des sauterelles, ils possèdent un ventre énorme, de longues pattes postérieures, de longues antennes, et des ailes rudimentaires sinon inexistantes. Le corps des femelles adultes se termine par une longue tarière en forme de sabre.

C'est l'Ephippigère de Béziers (Ephippiger bitterensis) qui est le plus connu dans le Bas-Languedoc. Sa teinte est jaune verdâtre ou jaunâtre.

Les jeunes larves apparaissent au début d'avril, parfois fin mai. Elles sont d'un brun verdâtre à la naissance. Très groupées pendant les premières heures de leur existence, elles se dispersent rapidement, changent de couleur (vert), muent plusieurs fois. L'insecte est adulte à la fin du mois de juin. La femelle pond ses œufs en août et septembre.

Les éphippigères sont très voraces ; ils s'attaquent surtout au vignoble, mais ne dédaignent ni les fruits ni les cultures herbacées.



Les larves comme les adultes occasionnent des dégâts au vignoble. En avril, les jeunes larves dévorent les bourgeons et les feuilles naissantes. Mais ce sont les adultes qui commettent les dégâts les plus importants en mordillant les grains verts ou mûrs. Parfois même ils rongent les rameaux. Nous avons observé, l'an dernier, des souches portant 8 à 10 insectes. La récolte était complètement détruite.

Moyens de destruction

Le ramassage et l'écrasage des adultes ont été pendant longtemps les seuls procédés de lutte, bien qu'ils soient longs, incomplets et onéreux. Très souvent d'ailleurs, les insectes se cachent sous les feuilles.

Jadis on utilisa les pulvérisations à base d'arséniate de plomb, ce qui assurait une protection relative. Les appâts à base de son arseniqué, épandus dans le vignoble, donnèrent de meilleurs résultats. Mais l'usage

♂
mâle

d'un produit toxique obligeait à prendre des précautions sous peine d'accidents. C'est pour la même raison (toxicité) que nous ne recommanderons pas les esters phosphoriques.

♀
femelle

L'H.C.H. s'étant révélé un acricide puissant, des essais de lutte à l'aide de ce produit contre les éphippigères ont été entrepris dans

la région de Montpellier en 1947. Le succès de la méthode fut confirmé en 1949.

Contre les jeunes larves les produits à base d'H.C.H. seront employés en poudrage ou en pulvérisation. Contre les adultes, les appâts composés de son et d'insecticide à base d'H.C.H. sont *seuls* efficaces. Utiliser les spécialités commerciales riches en matière active (25 ou 50 % d'H.C.H. technique). Respecter les doses prescrites par le fabricant. Mélanger *à sec* l'insecticide avec le son, pelleter longuement, puis ajouter de l'eau avant l'emploi en quantité suffisante pour que le son « frise », soit 60 à 80 litres d'eau par 100 kgr. de son. Continuer de mélanger pour que ne se forment ni boules ni grumeaux.

Epandre, le soir de préférence, ou à défaut très tôt le matin, au pieds des souches.

Il faut 50 à 80 kgr. d'appâts humide à l'hectare.

En cas de pullulation importante renouveler l'opération au bout de quelques jours.

On observe les premières mortalités chez les insectes au bout de 24 heures.

L.-L. Trouillon,
Contrôleur de la Protection des Végétaux.

(Clichés d'après les dessins de « de Puyssegur »).

LE DROIT DE REPRISE : LA REPRISE TRIENNALE

Nous savons qu'à côté de la reprise personnelle, il existe un autre type : la reprise triennale pour un enfant majeur.

Notons tout d'abord qu'un propriétaire bailleur est admis à faire autant de reprises qu'il a d'enfants majeurs à installer : mais il doit attendre leur majorité.

Notons aussi que les conditions précédemment étudiées d'exploitation personnelle et d'habitation des lieux repris jouent de la même manière que pour la reprise personnelle.

L'on a hésité un moment au sujet de la troisième condition, mais la jurisprudence a estimé qu'elle jouait aussi. En effet, la reprise en faveur d'un enfant majeur est possible si le bailleur, son père, est déjà pourvu, parce que celui-ci ne peut, en ce cas, reprendre pour lui-même. Or, qui peut le plus peut le moins. Si un bailleur ne peut pas reprendre un lieu affermé, parce qu'il est déjà un propriétaire exploitant, il est tout à fait normal qu'il ne puisse pas non plus reprendre en faveur d'un enfant majeur déjà pourvu lui aussi.

La logique du raisonnement est indiscutable. La reprise des enfants majeurs devant s'exercer dans les mêmes conditions que la reprise personnelle, toutes les restrictions qui entourent cette dernière doivent aussi jouer à plein en ce qui concerne la première, qu'il s'agisse de l'obligation d'exploiter personnellement, d'habiter les locaux repris, ou de ne pas déjà exercer une activité agricole sur un autre domaine.

Ce n'est donc pas dans la recherche des conditions mises à l'exercice de ce type de reprise que nous décèlerons son caractère original.

Celui-ci tient surtout au fait que cette reprise peut se placer en cours de bail, chaque trois ans, sans avoir à attendre, comme la reprise personnelle, l'expiration normale du bail.

C'est de cette clause triennale que nous allons parler.

*
**

Tout d'abord quel doit être son contenu ? Doit-elle viser sans ambiguité la reprise pour un enfant majeur ? Cela ne paraît pas nécessaire, et voici pourquoi.

Donnons un exemple : un bail avait été conclu pour 3, 6, 9 années à charge pour celle des parties qui voudrait faire cesser le bail à l'expiration de l'une des deux premières périodes de prévenir l'autre un certain temps à l'avance. Par divers congés, le bailleur marqua sa volonté de reprendre lors de la sixième année. Le preneur, refusant de partir, se vit opposer par les tribunaux paritaires la validité du congé, au motif que le bailleur désirait reprendre pour un enfant majeur. Le preneur se pourvut en Cassation, arguant que le tribuanl paritaire avait admis la reprise à l'expiration d'une des périodes triennales prévues au bail, alors que ce bail, s'il réservait, en effet, au propriétaire la possibilité de faire cesser la location tous les trois ans, ne faisait pas mention que le droit de reprise pouvait être exercé par un enfant majeur.

A quoi la Cour Suprême répondit : « Contrairement à ce qui est soutenu par le pourvoi, l'article 21 n'exige pas que la reprise triennale ait été prévue au bail comme devant s'exercer en faveur d'un enfant majeur. Ce texte doit s'entendre en ce sens que, pour installer un fils ou une fille ayant atteint l'âge de la majorité, le bailleur peut reprendre le fonds à l'expiration de chaque période triennale, si la faculté lui en a été expressément accordée lors de la conclusion du bail ».

Autrement dit, dans l'article 21, la condition de stipulation au bail concerne seulement la faculté de reprise, et non l'installation d'un enfant.

*
**

D'autres questions se posent au sujet de la clause triennale. Par exemple celle-ci : l'insertion est-elle obligatoire dans le bail à la demande du bailleur ?

Un bailleur, ayant fait une demande de ce genre, se vit opposer par le tribunal paritaire un refus formel, « attendu que ni le bailleur, ni son fils n'exercent la profession agricole », donc que le fils ne pourrait réunir les conditions de l'article 33, et enfin qu'il était manifeste que « la demande d'insertion de ladite clause n'avait été introduite que dans un but de vexation ». La Cour Suprême fit table rose de ces arguments : le deuxième ne représentait qu'une supposition toute gratuite. Quand au premier, il était sans doute possible au tribunal d'apprécier la qualité, au nom d'agriculteur du père et du fils. Mais ce n'était point « à priori » qu'il devait porter ce jugement, la solution juridique consistait à laisser le bailleur insérer la clause triennale, et une fois la demande de reprise

effectuée, mais alors seulement, de juger, sur demande du preneur intéressé, si le fils exploitait vraiment dans les conditions de l'article 33.

*
**

Il est possible aussi que lors de la conclusion du bail l'insertion de cette clause n'ait pas été prévue.

Le bailleur pourra alors y procéder lors du renouvellement du bail. En effet, ce renouvellement opéré de plein droit équivaut à la conclusion d'un bail nouveau, qui ne peut être remis en question, si le bailleur n'a pas, lors de cet événement, à défaut d'entente avec le preneur, saisi le tribunal paritaire. A défaut de congé donné, le renouvellement automatique joue, un bail nouveau naît, analogue au contrat-type. Aussi la demande d'inscription de la clause triennale risque d'être refusée comme tardive.

Ainsi le bailleur doit donner congé 18 mois avant la fin du bail, et préciser qu'il veut conclure avec son preneur un nouveau bail contenant la clause, sans attendre le renouvellement automatique, car alors il sera trop tard.

*
**

Il est enfin un dernier problème qu'il faut préciser, et qui n'a pas trait à la clause elle-même, mais à la qualité d'enfant majeur.

Un arrêt tout récent de la Cour Suprême vient, en effet, de décider que l'assimilation du mineur émancipé à l'enfant majeur, assimilation prévue par les articles 47 et suivants du Code Civil pour les actes d'administration, ne saurait valoir pour l'application de l'article 21 du Statut des Baux ruraux, qui prescrit que le fils ou la fille du bailleur, appelés à exercer la reprise, doivent avoir atteint l'âge de la majorité.

(à suivre) R. MONTAGNE.

PROJET DE LOI
SUR L'ORIENTATION DE LA PRODUCTION VITICOLE
(MINISTERE DE L'AGRICULTURE)

EXPOSE DES MOTIFS

La viticulture subit actuellement une crise d'autant plus grave qu'elle résulte non pas de circonstances exceptionnelles, mais d'un déséquilibre entre les ressources et les besoins, déséquilibre qui ne peut que s'accentuer dans les années à venir, du fait de l'augmentation constante du potentiel de production du vignoble.

Cette situation peut certes être améliorée par le développement de la consommation intérieure, qui reste encore bien inférieure à ce qu'elle était avant-guerre, et par l'accroissement de nos exportations, mais il n'en demeure pas moins qu'une action sur la production elle-même est

indispensable en vue de l'adapter aux besoins qualitatif et quantitatif du marché.

*
**

La réglementation actuelle est, à cet égard, insuffisante. Elle repose, en effet, essentiellement sur l'élimination des excédents par la distillation obligatoire. Or, ce procédé, valable pour corriger un excès accidentel de production, n'est plus acceptable lorsqu'il devient d'une application constante, d'abord parcequ'il aboutit à la destruction d'un produit noble et ensuite parce qu'il est fort coûteux tant pour les viticulteurs que pour l'Etat.

En outre, dans les circonstances actuelles et compte tenu de la législation existante, la distillation obligatoire ne permet pas, indépendamment même de toute considération financière, de faire disparaître la totalité des excédents.

Pour la campagne 1950-1951, ceux-ci représentaient 12 millions d'hectolitres de vin et ils sont évalués pour la campagne en cours à 15 millions d'hectolitres alors que la récolte 1951 n'a été que très moyenne.

'Une récolte abondante en 1952 amènerait un accroissement des stocks tel que la situation deviendrait extrêmement grave.

Cependant, une personnalité viticole éminente a pu déclarer qu'il n'y avait pas surproduction de bon vin. Et, en effet, en étudiant l'évolution de la production viticole, on constate que le déplacement de la culture de la vigne vers des régions ne présentant aucune aptitude particulière pour cette production, ainsi que l'utilisation de cépages quelconques ont amené une régression de la qualité du vin, en même temps que le développement des volumes récoltés.

Pourtant, dans ces régions donnant de grosses quantités de vins souvent médiocres, il serait possible de récolter d'autres produits essentiels pour l'économie française, dont la rentabilité pour l'agriculteur serait au moins égale à celle de la vigne.

Une première conclusion peut donc être dégagée :

L'orientation de la production viticole devra être réalisée avec le souci d'assurer la mise en valeur rationnelle du Territoire.

Une deuxième conclusion découle de l'expérience des tentatives antérieures :

Cette orientation devra se faire sans contrainte, la culture à développer bénéficiant d'avantages substantiels alors que celle dont le remplacement est souhaitable continuera à supporter des charges plus élevées.

*
**

C'est dans cet esprit que le projet de loi ci-joint a été préparé.

Il comprend trois parties :

La première partie est relative à l'orientation de la production viticole.

La deuxième partie concerne l'assainissement du marché, car il est bien évident qu'il faudra un certain nombre d'années pour que la transformation du vignoble soit achevée et, pendant cette période, il sera nécessaire de maintenir l'équilibre du marché.

La troisième partie prévoit les dispositions diverses :

AUJOURD'HUI

1 PRESSOIR **SUPERCONTINU** NECTAR **= 3** PRESSOIRS **HYDRAULIQUES** DE 1m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESSOIR

" SUPERCONTINU Nectar "

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

Notices, Références, Franco sur demande **PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE** *R. C. Tours:* 10.5 B52

L'A POTASSE

EST L'ÉLÉMENT FERTILISANT

QUE VOUS DEVEZ EMPLOYER

LARGEMENT

POTASSE D'ALSACE

ACHETEZ TOUJOURS DES ENGRAIS

OU

LA POTASSE

DOMINE FORTEMENT

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER :

SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE

41, AVENUE DE FRIEDLAND - PARIS (8e)

PÉPINIÈRES VITICOLES

Éts Cl. LETOURNEAU

OFFICIER DU MÉRITE AGRICOLE

BURGY près **MACON** (Saône-et-Loire)

(Un demi-siècle d'existence)

OFFRENT AVEC TOUTES GARANTIES

Toutes variétés de Viniféras de cuve et de table

Les meilleurs Numéros d'Hybrides directs et greffés

Racinés Porte-greffes et Boutures Pépinières

Bois de greffage (provenance Vaucluse, non irrigués)

A DES PRIX TRÈS MODÉRÉS (Renseignements gratuits)

SOUSCRIPTION pour livraison Automne 1952-Printemps 1953

Nous acceptons de livrer avec les greffons fournis par les souscripteurs, des plants de tout 1er choix sur les porte-greffes qu'ils auront choisis : Rip. x Gloire, 101-14, 3309, Rup. du Lot, 1202, 93-5, R. 99, 420-A, 161-49, Téléki 5 BB, 41-B.

Nous consulter à ce sujet. — Conditions spéciales.

GRAPHIS 132

DISTRIBUÉ PAR :

AMAC (TUPIC) 24, AVENUE DE L'OPERA - PARIS-1er
LE FLY-TOX - 22, RUE DE MARIGNAN - PARIS 8e
SOCIÉTÉ COMMERCIALE LAMBERT RIVIÈRE - 16, RUE DE MIROMESNIL - PARIS-8e
LA QUINOLÉINE - 43, RUE DE LIÈGE - PARIS-8e

SOUFRE TRITURE VENTILE

99 o/o de soufre à l'état libre

LE SOUFRE FRANÇAIS

de la

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES
ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, avenue George-V. — PARIS (8e)

Jumelez SOUFRAGES et SULFATAGES avec

SULTOX

"SOUFRE DISPERSÉ par fusion" (50 pour cent de soufre métalloïde)

(à l'état libre adsorbé dans la kaolinite)

ÉCONOMIE, COMMODITÉ, EFFICACITÉ INCOMPARABLES

« LES EVENEMENTS IMPOSENT L'ECONOMIE DU SOUFRE »

UN SEUL TOMBEREAU A VENDANGES "BACCHUS"

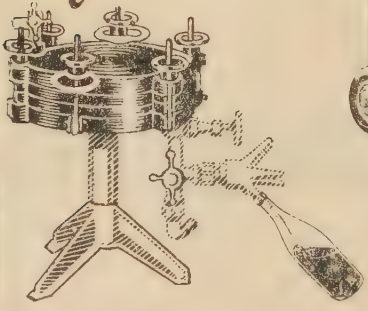
des milliers en service

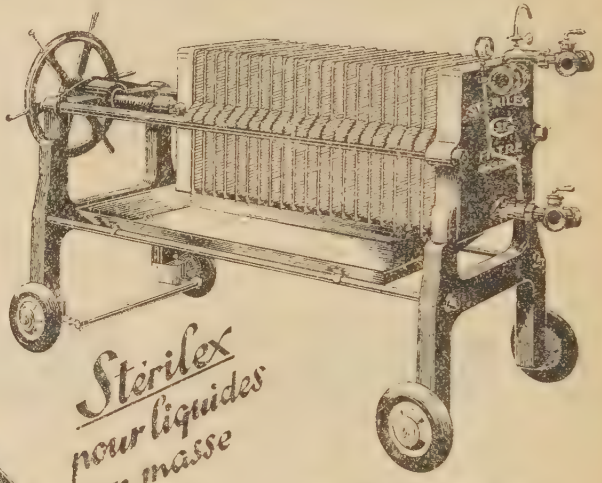
Une référence entre des centaines :

M. E. GUIONNET. Domaine de Hauteneuve, LIGNERE-SONNEVILLE (Charentes) a commandé 2 "BACCHUS" de 1 000 litres en 1939, en a commande 2 identiques en 1951. — Faites comme lui commandez **dès aujourd'hui** votre "BACCHUS".

PIERRE MONESTIER, CONSTRUCTEUR,
— CASTELNAUDARY (Aude) —

Radius pour la mise en bouteilles





Stérilex pour liquides en masse

Ces FILTRES utilisent nos PLAQUES-FILTRANTES sans égales pour un brillant parfait

SOCIÉTÉ DU FILTRE
GASQUET

110 RUE NOTRE DAME — BORDEAUX
41 RUE DE BERCY — PARIS . 12e
MAISONS A ALGER ET ORAN

2 FILTRES GASQUET
A L'AMIANTE
POUR
"toutes les clarifications jusqu'à la stérilisation"

ORIENTATION DE LA PRODUCTION VITICOLE

Il s'agit d'encourager la culture de la vigne, dans les régions à vocation viticole, en vue d'une production de qualité, c'est-à-dire à partir des cépages les mieux adaptés à cette région.

A cet effet, dans chaque département, les zones à vocation viticole seront déterminées, en même temps qu'une classification des cépages sera établie.

Des avantages seront accordés aux viticulteurs qui procèderont au transfert d'une vigne d'une zone non viticole dans une zone viticole.

En outre, le remplacement, dans une zone non viticole, de la vigne par certaines cultures sera encouragé et facilité (prime, exonération ou dispense d'impôts, prêts).

Le régime des plantations de vignes sera modifié pour que chaque viticulteur puisse disposer dans des limites définies de ses droits de replantation, en vue d'une meilleure utilisation du terrain, soit pour son propre compte, soit au profit d'un tiers.

C'est dans ce but que seront créés des titres représentatifs de droits de plantation cessibles et transmissibles dans des conditions déterminées.

Le Centre d'Orientation et de Contrôle des Plantations Viticoles dont la création est prévue à l'article 4 aura un rôle à la fois technique — surveillance des plantations —, et financier — perception des redevances — paiement des primes — émission des titres représentatifs des droits de plantation.

Les dépenses afférentes au fonctionnement de cet organisme et au paiement des primes seront couvertes par le produit des redevances versées par les viticulteurs des zones non viticoles. Il ne sera pas fait appel à l'aide financière de l'Etat.

Enfin, la culture de la vigne dans les zones non viticoles ne sera pas interdite, mais donnera lieu au versement de redevances, dont le produit permettra le financement du contrôle et le paiement des primes.

ASSAINISSEMENT DU MARCHE

Les méthodes actuellement appliquées sont maintenues (échelonnement, blocage, distillation obligatoire), mais la conception qui préside à leur mise en vigueur est différente.

L'assainissement doit être qualitatif en même temps que quantitatif et il doit conduire à l'élimination, par priorité, des vins médiocres.

C'est pourquoi seront dirigés obligatoirement vers la distillation les vins de cépages prohibés, ceux provenant de vignes plantées irrégulièrement, ainsi que tous les vins n'atteignant pas le degré minimum.

En outre, dès le début de la campagne, seront bloqués à la propriété les vins provenant de cépages qui ne sont que tolérés et ceux qui proviennent d'un excédent de rendement à l'hectare.

Ce n'est qu'après écoulement du reste de la récolte que ces vins pourront être débloqués.

S'il convient de recourir à la distillation obligatoire, ce sont ces vins en totalité ou en partie qui seront transformés en alcool.

Enfin, le Titre III prévoit notamment une remise en ordre du Code du Vin, de façon à tenir compte des nouvelles mesures résultant de la présente loi et aussi de la réforme nécessaire d'un certain nombre d'articles du Code.

Il n'est pas douteux, en effet, que des améliorations pourront être apportées au fonctionnement du Statut Viticole par l'aménagement de dispositions qui correspondent plus à la situation actuelle et souvent il suffira de renforcer certains contrôles et de supprimer quelques dérogations pour mettre fin à des pratiques condamnables.

*
**

Une politique viticole, orientée résolument vers le développement de la qualité, correspond aux vœux maintes fois exprimés des organisations professionnelles et constitue le moyen le plus efficace de mettre fin aux difficultés qui périodiquement viennent compromettre la stabilité et la prospérité des exploitations viticoles.

La présente loi a pour objet de tendre à la réalisation d'une telle politique.

TITRE I

ORIENTATION DE LA PRODUCTION VITICOLE

CHAPITRE PREMIER. — Classification des régions agricoles

Article 1. — Afin d'assurer l'utilisation rationnelle du Territoire, les régions agricoles sont divisées en zones culturales à vocation viticole et zones culturales à vocation générale.

Cette classification est effectuée en fonction notamment de la nature du sol, du climat et de la qualité des vins produits après avis de commissions départementales qui sont chargées en outre de proposer :

1° Les cultures à préconiser dans les zones à vocation générale.

2° Pour chacune des zones, d'une part une liste de cépages pouvant être utilisés, en fixant éventuellement leur proportion dans l'encépagement et, d'autre part le degré minimum des vins ainsi que le rendement maximum à l'hectare.

Article 2. — Une Commission nationale examine, coordonne et aménage éventuellement les travaux des commissions départementales.

Elle prépare, pour chaque zone, une liste de cépages comprenant trois parties :

a) Cépages recommandés.
b) Cépages autorisés.
c) Cépages tolérés temporairement.

La Commission nationale soumet ses propositions au Ministre de l'Agriculture qui fixe par arrêté les conditions d'application des dispositions qui précèdent.

Article 3. — En dehors des attributions qui lui sont confiées par les articles précédents, la Commission nationale se substitue à la Commis-

sion chargée de dresser la liste des cépages prohibés, en application de l'article 95 du Code du Vin.

Elle fournit, en outre, tous avis qui lui seraient demandés par le Ministre de l'Agriculture sur l'orientation de la production viticole.

Sa composition ainsi que celle des commissions départementales font l'objet d'arrêtés du Ministre de l'Agriculture.

CHAPITRE II. — Centre d'Orientation et de Contrôle des Plantations Viticoles.

Article 4. — Il est créé un Centre d'Orientation et de Contrôle des Plantations Viticoles doté de la personnalité civile et de l'autonomie financière.

Ce Centre est placé sous le contrôle technique du Ministre de l'Agriculture et est soumis, pour ses opérations financières, au contrôle du Ministre des Finances.

Il est administré par un Conseil dont la composition sera fixée par décret pris sur la proposition du Ministre de l'Agriculture et revêtu du contre-seing du Ministre des Finances.

Ce décret fixera également les règles de fonctionnement du Centre ainsi que les modalités d'approbation de son budget.

Article 5. — Le Centre d'Orientation et de Contrôle des Plantations Viticoles est chargé :

1° de la vérification de la stricte application de la réglementation en matière de plantations de vigne ;

2° du contrôle technique des plantations de vigne ;

3° des opérations financières relatives à la perception des redevances et du paiement des primes prévues par la présente loi ;

4° de l'émission de titres représentatifs des droits de plantation dont il fixe la durée de validité ;

5° d'une façon générale, de toutes les opérations qui lui sont confiées par la loi.

Il propose à l'approbation des Ministres intéressés les directives qui devront être appliquées par tous les agents chargés, à quelque titre que ce soit, du contrôle de l'application de la présente loi.

CHAPITRE III. — Cultures de remplacement

Article 6. — A dater de la promulgation de la présente loi, tout exploitant d'une zone culturale à vocation générale qui, pour obtenir une meilleure utilisation de son exploitation, procède au remplacement d'une surface déterminée de vigne par une des cultures de remplacement autorisées, bénéficie, pour la surface considérée, des avantages suivants :

a) Prime d'aménagement du sol.

b) Réduction des taux des redevances pour prises d'eau sur les fleuves et rivières du domaine public et réduction des taxes et surtaxes afférentes à l'usage des eaux d'irrigation.

c) Exonération de la contribution foncière pendant les cinq années qui suivront la nouvelle affectation culturale des terres.

d) Réduction de moitié des droits de mutation au profit de l'acquéreur d'une parcelle plantée en vigne qui s'engage à remplacer, dans un délai d'un an, la plantation de vigne par une des cultures de remplacement préconisées.

Les exploitants bénéficiant des avantages ci-dessus ne pourront utiliser ou céder les droits de replantations résultant de l'arrachage de leurs vignes.

CHAPITRE IV. — Régime des Plantations Viticoles

Article 7. — Titre représentatif des droits de plantation. — Tout exploitant procédant à l'arrachage d'une vigne reçoit un titre représentatif de droit de plantation émis par le Centre d'Orientation et de Contrôle des Plantations Viticoles et délivré par la recette buraliste du lieu de l'exploitation.

Ce titre porte l'indication de la surface arrachée et de la zone dans laquelle se trouvait la vigne arrachée.

Tout exploitant qui procède ou fait procéder à une plantation de vigne est tenu de présenter à l'appui de sa déclaration de plantation un titre représentatif de droit de plantation valable pour une surface au moins égale à celle dont la plantation est envisagée.

Les titres représentatifs de droits de plantations sont cessibles et transmissibles dans les conditions prévues ci-après.

Article 8. — Utilisation des droits de replantation. — Les droits de plantation provenant d'arrachages de vigne effectués dans une zone viticole ne peuvent être utilisés que pour réaliser une plantation dans une zone viticole.

Les droits de plantation provenant d'arrachages de vigne effectués dans une zone culturale à vocation générale ne sont cessibles et transmissibles qu'en vue de leur utilisation dans une zone viticole.

En zone culturale à vocation générale, ils ne peuvent être réemployés qu'en vue de l'entretien du vignoble à l'intérieur de l'exploitation sur laquelle l'arrachage a été effectué. Ils subissent alors une réduction de 30 %.

Article 9. — Transfert de vignes. — Toute plantation de vigne, effectuée dans la zone viticole en compensation d'un arrachage de vigne réalisé dans la zone culturale à vocation générale, bénéficie d'une prime par hectare planté si elle est réalisée avec des cépages recommandés.

Article 10. — Droits de plantation non utilisés. — Dans un délai de trois mois à dater de la promulgation de la présente loi, tout viticulteur, ayant arraché une vigne antérieurement à la promulgation de cette loi et possédant un droit de replantation, est tenu d'en faire la déclaration à la recette buraliste du siège de son exploitation, en indiquant la surface et la situation de la parcelle sur laquelle portent ces droits et la date à laquelle remonte l'arrachage correspondant.

Le Centre d'Orientation et de Contrôle des Plantations Viticoles remettra à chacun de ces viticulteurs un titre représentatif de droits de replantation, non cessible ni transmissible.

Article 11. — Pour l'application des articles qui précèdent, sont comprises sous la dénomination de plantation de vigne, toute plantation nouvelle effectuée à quelque titre que ce soit, même en vue de la consommation familiale de l'exploitant.

CHAPITRE V. — Financement

Article 12. — Il est institué, au profit du Centre d'Orientation et de Contrôle des Plantations Viticoles, une redevance annuelle par Ha de vigne, applicable à tous les vignobles des zones culturales à vocation générale.

Pour les vignes produisant plus de 60 hectolitres à l'hectare, le montant de cette redevance est majoré de 20 % par tranche de 20 hectolitres en sus de 60 hectolitres.

Le montant de cette redevance ainsi que le taux des primes susceptibles d'être accordées en application des articles 6 et 9 seront fixés, après avis du Conseil d'Administration du Centre, par arrêté des Ministres de l'Agriculture et des Finances et des Affaires Economiques.

Article 13. — Les redevances prévues à l'article précédent sont assises et recouvrées dans les formes propres aux administrations des Contributions Indirectes ou des Contributions Diverses.

TITRE II

ASSAINISSEMENT DU MARCHE

CHAPITRE PREMIER. — Dispositions Générales

Article 14. — Vins de Cépages interdits. — Les vins provenant de cépages interdits ou de vignes plantées irrégulièrement ne peuvent être vendus que pour la distillation ; ils ne peuvent pas être utilisés pour des transferts de distillation.

Le prix de l'alcool produit est celui de l'alcool acheté hors contingent tel qu'il est déterminé par l'article 372 du Code Général des Impôts.

Ne peuvent, en outre, être vendus que pour la distillation les vins qui n'atteindrait pas le degré minimum prévu à l'article premier.

Article 15. — Classification des Vins. — Les dispositions relatives à l'assainissement du marché du vin faisant l'objet du présent titre sont applicables aux vins de consommation courante des catégories suivantes :

1° Vins provenant de cépages tolérés temporairement.

2° Vins provenant d'excédents du rendement admis pour la région.

Article 16. — Déclaration de récolte. — Les énonciations figurant à la déclaration de récolte sont complétées par l'indication :

1° Des cépages principaux existant dans le vignoble du déclarant, ainsi que de leur proportion dans l'encépagement.

2° Des quantités de vins récoltés provenant des cépages tolérés provisoirement.

CHAPITRE II. — Immobilisation

Article 17. — Les catégories de vins fixées à l'article 15 sont immobilisées à la propriété dès la récolte.

Article 18. — La levée de l'immobilisation de ces vins ne pourra intervenir qu'après libération de la totalité de la récolte non soumise à l'immobilisation.

Toutefois, l'application de cette disposition ne fait pas obstacle à l'envoi volontaire à la distillation des catégories de vins immobilisés.

La levée de l'immobilisation sera effectuée par décret pris dans les conditions prévues à l'article 19 et en respectant l'ordre suivant :

a) Vins provenant de l'excédent de rendement à l'hectare, sous réserve que ces vins répondent aux conditions relatives aux cépages.

b) Vins provenant de cépages tolérés temporairement.

CHAPITRE III. — Echelonnement

Article 19. — Des décrets, pris sur la proposition du Ministère de l'Agriculture et revêtus du contreseing du Ministre des Finances et des Affaires Economiques, après avis de la Commission Consultative de Viticulture, fixent l'échelonnement des sorties de vins de la propriété, pour la partie de la récolte non soumise à l'immobilisation, selon des modalités qui pourront être différentes suivant qu'il s'agit de vins provenant de zones viticoles ou de zones culturales à vocation générale.

CHAPITRE IV. — Distillation

Article 20. — Dans l'éventualité prévue au premier paragraphe de l'article 75 du Code du Vin, la distillation porte par priorité sur les vins immobilisés en observant l'ordre fixé à l'article 15.

La quotité de la distillation imposée aux viticulteurs de la zone culturale à vocation générale est au moins le double de celle exigée des viticulteurs de la zone viticole.

TITRE III

DISPOSITIONS DIVERSES

Article 21. — Pénalités. — Toute infraction à la présente loi et aux décrets ou arrêtés pris pour son application est constatée et poursuivie, comme en matière de Contributions Indirectes, par les agents du Centre d'Orientation et de Contrôle des Plantations Viticoles ainsi que par les employés des Contributions Indirectes ou des Contributions Diverses et par les agents chargés de la Répression des fraudes. Elle est punie correctionnellement d'une amende de 5.000 à 500.000 francs avec affichage du jugement et, en cas de récidive, de la même peine, ainsi que d'une peine de huit jours à un mois d'emprisonnement, sans préjudice, s'il y a lieu, des pénalités édictées par d'autres textes.

Aux peines prévues ci-dessus s'ajoutent :

1° En cas d'infraction aux dispositions de l'article 12, relatives à la redevance applicable à tous les vignobles de la zone non viticole, le remboursement des sommes fraudées ou compromises et le paiement d'une amende fiscale égale au triple de ces redevances.

2° En cas d'infraction aux dispositions des articles 17 à 19 relatives à l'immobilisation des vins et à l'échelonnement des sorties de vin de la propriété, d'une amende égale au triple droit de circulation sur les quantités expédiées irrégulièrement. La même pénalité est applicable aux négociants en vendanges ou en vins, lorsqu'ils se sont engagés à prendre la place des récoltants pour recevoir des vendanges, des moûts ou des vins frappés d'échelonnement.

3° En cas de retard dans la livraison des alcools de prestation obligatoire, le paiement d'une astreinte dont le recouvrement est poursuivi comme en matière de contributions indirectes et qui peut atteindre 60 francs par hectolitre et par jour de retard, à partir de la date fixée pour la livraison, dans l'avis individuel adressé aux producteurs, ou, en tous cas, à partir de la date extrême arrêtée, par décret, pour la livraison des alcools.

L'administration peut, en outre, refuser aux prestataires tout titre de mouvement pour la mise en circulation de leurs vins à partir de la date limite fixée pour la livraison des alcools, la mesure pouvant être maintenue jusqu'à ce que la totalité de ces derniers ait été mise à la disposition de la Direction des Services des Alcools.

Article 22. — Sont abrogés toutes les dispositions contraires à la présente loi et notamment les articles 55, 60, 85 à 89 inclus, 293 et 296 du Code du Vin.

Article 23. — Dans un délai de six mois à compter de la promulgation de la présente loi, le Gouvernement procèdera par voie de décret à la codification des textes législatifs et règlementaires relatifs à l'assainissement du marché du vin et à la modification des articles correspondants du Code Général des Impôts.

Article 24. — Les dispositions de la présente loi sont applicables à l'Algérie.

LA POTASSE
ET LES MINÉRAUX QUI EN CONTIENNENT

Bien souvent dans le *Progrès Agricole et Viticole* il a été question des minéraux de la famille des feldspaths, dont la variété dénommée orthose, renferme des proportions appréciables de potasse, celles-ci pouvant aller à 16,50 % ; ce ne sont pas les seuls à être potassiques, mais les autres sont beaucoup moins connus. D'ailleurs, il ne faut pas oublier que dans la nomenclature des corps simples qui composent l'écorce terrestre, le potassium tient le huitième rang, avec 2,40 % ; on peut même être

surpris qu'avec cette proportion relativement élevée, le nombre de gisements miniers où la potasse est industriellement exploitable soit aussi restreint. Il est vrai qu'on ne s'adresse là qu'aux dépôts sédimentaires constitués par des sels solubles et provenant de l'évaporation d'anciens bassins marins.

Ce sont les feldspaths qu'on rencontre dans les roches les plus anciennes du globe et aussi dans toutes les roches volcaniques, qui, sous l'action du temps, ont subi désagrégation et décomposition pour fournir leur potassium à la terre. Les pluies en ont entraîné une partie vers les mers, qui aujourd'hui en contiennent une moyenne de 0,037 %.

Il est prouvé, d'autre part, que le règne végétal aussi bien que le règne animal ont besoin de cet élément, qui finalement retourne au sol.

Bien avant qu'on utilise la potasse comme engrais à l'échelle où on le fait aujourd'hui, on s'en servait dans de nombreuses industries : verrerie, savonnerie, fabrication des poudres et des couleurs, etc., et on la retirait principalement du lessivage des cendres de végétaux ; on en obtenait aussi quelque peu, sous forme de terres salpétrées, au long des murs des caves humides, mais ce fut un immense progrès, quand, au début du XIX^me^ siècle, on en commença l'extraction des eaux-mères provenant des salins de la Camargue.

Puis, vers 1850, en cherchant des sels gemmes très purs dans le Hanovre, on rencontra des veines fortement chargées en sels de potassium. De gênante qu'elle fut au début cette découverte ne tarda pas à faire naître la formidable industrie du bassin de Stassfurt.

A la même époque, on imaginait en France un procédé de lavage des toisons de moutons qui donnait une potasse d'une grande pureté, mais qui dut rapidement disparaître devant l'extension des produits allemands.

Pendant plus de 50 ans, Stassfurt resta le seul producteur de potasse du monde entier et ceci au moment où l'agriculture en intensifiait les applications ; aussi, en a-t-il largement profité !

Au début du siècle apparurent les potasses alsaciennes du bassin de Mulhouse ; puis, ce furent celles de Catalogne et celles de Pologne ; les Etats-Unis en découvrirent quelques gisements dans leur propre sol, de même que la Russie. Et si on ajoute à cela les ressources de la Mer-Morte et de certains lacs desséchés d'Australie, sans oublier les gisements landais sur lesquels les lecteurs du *Progrès Agricole et Viticole* savent à quoi s'en tenir, ce sont là toutes les ressources potassiques connues de la planète.

Elles paraissent suffisantes pour les besoins actuels, mais nous sommes persuadé que la consommation agricole croîtrait dans de larges proportions dans de nombreux pays, si les prix étaient moins élevés sur les lieux d'emploi.

Peut-on songer à demander la potasse à d'autres roches que celles des gisements d'origine marine ? La réponse est nettement négative et l'explication en est facile.

Si toutes les roches volcaniques en renferment, si ces roches amènent la fertilité dans certaines régions comme la Limagne par exemple, c'est que par leur décomposition lente elles se sont incorporées aux terres

aujourd'hui cultivées ; mais vouloir leur demander autre chose serait contraire au simple bon sens.

Parmi les autres minéraux contenant une certaine proportion de potasse, nous pouvons citer les zéolites et les micas.

Les premières sont des silicates complexes, considérés par quelques géologues comme des feldspaths hydrates, tantôt sodiques, tantôt potassiques on s'en sert pour l'épuration des eaux dures par le procédé de permutation ; mais, outre que ces minéraux sont assez rares, leur décomposition ne se fait que très lentement et pas plus que pour les feldspaths on ne leur peut demander d'agir comme engrais.

Quant aux micas, qu'eux, au contraire, sont extrêmement répandus, ce sont des silicates complexes dans lesquels la potasse peut atteindre jusqu'à 10 % et dont le caractère distinctif est la structure feuilletée ; ce sont également des substances dans lesquelles la libération des éléments demande un temps considérable. Tout d'abord, il y a désagrégation de la roche qui les contient, c'est ainsi qu'ils apparaissent dans certains sables, à l'état de paillettes extrêmement brillantes qui souvent les font prendre pour de l'or ; quand ces sables dérivent de roches granitiques à orthose, ils peuvent avoir une haute teneur en potasse, car, à celle des micas, s'ajoute celle des feldspaths. De tels sables convenablement amendés par des apports calciques peuvent devenir d'une très grande fertilité, mais c'est tout.

Il est cependant une autre minéral à potasse qui mérite une attention toute particulière : la glauconie, d'une composition très mal définie, c'est cependant un silicate hydrate de fer, d'aluminium et de potassium. qui semble dériver de la décomposition sous-marine des pyroxènes. Le *Progrès Agricole et Viticole* en a déjà parlé, notamment dans son n° 7-14 août 1949.

Ce minéral est très répandu à l'état de cristaux et de petits nodules dans les terrains gréseux du médio-crétacé, auxquels il donne une teinte verte caractéristique et comme il s'altère aisément, en donnant un hydrate argileux de fer et en libérant la potasse, on a depuis longtemps employé ces « terres vertes » comme engrais potassique, dans le Sud de l'Angleterre et dans le New-Jersey américain.

En France, on ne s'est jamais occupé sérieusement de la question, bien que les grès verts à glauconie existent sur tout le pourtour oriental du bassin de Paris et en de nombreux points du bas bassin rhodanien, avec des teneurs en potasse comprises entre 4 et 8 %, c'est-à-dire les mêmes que celles qui ont donné de si bons résultats en Grande Bretagne.

V. C.

QUESTIONS DIVERSES

Le raisin et la taille en Iowa
Engrais verts

Chacun des Etats-Unis cultive un peu de vigne. En Iowa sis entre le fleuve Mississipi et son affluent le Missouri on ne cultive guère que le cépage Concord. On le laisse souvent végéter à volonté ce qui porte les raisins à trois mètres du sol et ce ne sont que de petites grappes.

Aussi s'efforce-t-on de faire adopter le palissage à quatre bras (en croix de Lorraine) sur fils de fer. Les tailles courtes européennes diminuent la fertilité.

Sur le Concord, ce sont les sarments de 7 millimètres ayant des entre-nœuds de 3 à 20 centimètres qui sont les plus productifs. Les cinquième et sixième nœud à partir de la base sont les plus fertiles.

On entretient 40 à 50 yeux par cep.

En Amérique du nord, on ne conserve pas de vieux troncs. On utilise autant que possible les rejets de pied pour renouveler la souche. Sinon on coupe u ras du sol.

En Iowa, pour avoir des raisins plus précoces, mais moins assurés que le *Concard*, on plante un peu de *Fredonia* et de *précoce de Moore*. Tous ces raisins sont bleus. Un cépage dit *Beka* est réservé au jus de raisin et aux gelées.

Fin juillet, on sème de l'avoine ou du sarrazin comme engrais vert. On protège ainsi les racines contre les gelées et assainit le sol pour obtenir plus de précocité. Mais le gazon de prairie (patarin) diminue la récolte, si on ne sème pas de légumineuses, c'est que l'excès d'azote contrarie la mise à fruit.

La culture dérobée des céréales absorbe les nitrates et réintroduit l'azote sans excès sous forme organique plus lentement assimilable.

On voit combien complexe à mettre au point est la question des engrais verts dans les vignes.

Comme traitements d'été, on pulvérise des insecticides (D. D. T. et arséniate de plomb), de la bouillie bordelaise. On prohibe en Iowa le sulfure de chaux.

—•—

Influence du porte-greffe du pommier

De nouveaux porte-greffes ont été créés en Angleterre. On signale toujours leur affinité avec le sol ou avec telle ou tel greffon.

Or, dans le Queensland (Australie), on a essayé huit porte-greffes dans un même sol et pour un même greffon. Finalement on a éliminé les six anglais pour ne retenir que les produits de pépinières locales. On reproche, en particulier, aux anglais d'être moins résistants au puceron lanigère, ce qui ne devrait intéresser que très peu le porte-greffe !

Dès la quatrième année, les différences de poids total des jeunes arbres étaient considérables. Variant du simple au double suivant les porte-greffes.

Les différences des systèmes radiculaires étaient encore plus fortes ce qui montre que les arbres se seraient encore plus différenciés à l'avenir.

Pierre LARUE,
Ingénieur agronome.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Légion d'honneur. — *Remise de la Croix d'Officier de la Légion d'honneur à M. le président F. Gonnet.* — Le 6 avril, à Châteauneuf-du-Pape, le Président Le Roy, président de l'Office International du Vin et président de l'Institut national des Appellations d'Origine, Commandeur de la Légion d'honneur, a remis à M. F. Gonnet, président de la Fédération nationale des Syndicats de pépiniéristes viticulteurs, la Croix d'Officier de la Légion d'honneur en présence de M. le président Daladier, de M. Molines, maire et conseiller général de St-Hippolyte-du-Fort, président adjoint de la Fédération et de nombreux membres de la Fédération.

Etaient également présents, le président Alazard, maire de Sablet et M. Ulpat, du Syndicat des pépiniéristes producteurs.

Le Progrès Agricole s'associe aux compliments que le président Fernand Gonnet a reçus au cours de cette cérémonie, de la part du président Le Roy, du président Daladier, du président Molines et de M. Ulpat.

—•—

Démonstrations de motoviticulture d'Arles. — La Direction des Services Agricoles et le Syndicat départemental des vignerons des Bouches-du-Rhône organisent, sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture et sous l'égide de l'Institut Technique du Vin les quatrièmes démonstrations de Motoviticulture d'Arles.

Ces démonstrations se dérouleront sur les domaines de la Tour d'Aling et du Pont d'Aling le 24 mai 1952, à l'occasion de la Foire agricole, commerciale, industrielle et artisanale d'Arles.

Elles réuniront un matériel particulièrement important par le nombre et la qualité. Les appareils de traitements et de culture les plus perfectionnés y seront présentés.

Tous les agriculteurs, quelle que soit leur spécialisation, ont intérêt à y assister.

—•—

Ecole régionale d'Agriculture. — Le concours d'admission à l'Ecole régionale d'Agriculture d'Arras (Pas-de-Calais) aura lieu le 22 juillet prochain.

Le niveau d'études est celui de l'enseignement secondaire. La durée des études est de trois ans. Les élèves doivent avoir au moins 15 ans au 1er octobre de l'année d'admission.

Les candidats justifiant de la possession du Brevet d'Etudes du Premier Cycle, du Second Degré ou d'un diplôme de niveau plus élevé sont dispensés du concours.

Pour tous renseignements s'adresser au Directeur de l'Ecole régionale d'Agriculture d'*Arras* (Pas-de-Calais).

—•—

Le mouvement des vins en Avril

(en hl.)

	METROPOLE	ALGERIE
I. *Quantités sorties des chais*		
Pendant le mois d'Avril 1952 (A.O.C.).	332 946	néant
(V.C.C.).	2.358 414	675.494
Depuis le début de la campagne 1951-52.	**25 197.143**	**9.729.273**
Dans la période correspondante 1950-51.	21 358.844	9.179 232
II. *Consommation taxée*		
Pendant le mois d'Avril 1952 (A.O.C.).	241.535	néant
(V.C.C.).	3.198.042	86 025
Depuis le début de la campagne 1951-52.	**27.222 079**	**643 779**
Dans la période correspondante 1950-51.	25.265.967	641.993
III. *Stock commercial*		
Campagne en cours.....	**9.425.002**	**2.246.220**
Campagne précédente.....	8.317.952	1.450.953

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (17) : 8°5 à 9°, 265 à 280 ; 9 à 10°, 275 à 300 ; 10 à 11°5, 330 à 320. — Lézignan-Corbières (14) : 9 à 10°, 285 à 305 ; Corbières-Minervois 10 à 12°, 310 à 325. — Narbonne (15) : 9 à 9°5, 280 à 290 ; 10°, 300 ; 11 à 12°, 315 à 320 ; Corbières 10°5 à 12°, 310 à 330 ; 10° C. S. 300 ; Alcools, pas d'affaires.

Bouches-du-Rhône. — Arles (10) : 9°5 à 10°, pas d'affaires ; 11° et plus, 315 à 320. — Marseille (15) : 8°5 à 10°, pas de cote ; 10 à 11°, 300 à 310 ; plus de 11°, 320 à 340.

Gard. — Nîmes (19) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Gironde. — Bordeaux (15) : V. C. C., le degré-tonneau : Blayais 9°5, 2.500 ; 10°, 2.700 ; 11°, 2.900 ; 12°, 3.100.

Hérault. — Béziers (16) : 9°, 280 à 290 ; 10°, 290 à 320 ; 11°, 305 à 335 ; 10° C. S., 305 ; rosés et blancs, insuffisance d'affaires. — Montpellier (20) : 9 à 9°5, 285 à 290 ; 9°5 à 10°, 290 à 300 ; 10 à 11°, 300 à 310 ; 10° C.S., 308. — Sète (14) : Vins de pays : 9 à 9°5, 285 à 290 ; 9°5 à 10°, 290 à 300 ; 10 à 11°, 300 à 315. — Vins d'Algérie et Tunisie : insuff. d'aff. pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (17) : 8°5 à 9°, 275 à 280 ; 9°5 à 10°, 285 à 300 ; 10°5, 300 à 305 ; 11 à 12°, 305 à 315 ; 13°, pas d'affaires ; 14°, 340 à 365 ; 10° C. S., 300.

Vaucluse. — Avignon (17) : 10°, 310 à 320. Affaires réduites.

ALGÉRIE. — *Alger* (19) : Premier choix ; rouge : 10 à 11°5, 325 à 330 ; 12 à 12°5, 320 à 325 ; 13 à 13°5, 325 à 330 ; rosés : 10 à 10°5, 325 à 330 ; 12 à 12°5, 327,50 ; blancs : 11 à 12°5, 330. Vins avec compensation : 11 à 12°, 215 à 230. — *Mostagnanem* (17) : 340 à 345. — *Oran* (15) : 340 à 350. Vins avec compensation : 220 à 230.

S. N. C. F.

Région de la Méditerranée

MODIFICATIONS APPORTÉES A L'HORAIRE DES TRAINS DE VOYAGEURS A DATER DU 18 MAI 1952

La S. N. C. F. communique :

A partir du 18 mai 1952, des modifications, dont les plus importantes sont indiquées ci-dessous, seront apportées à l'horaire des trains de voyageurs :

1° *Ligne de Tarascon à Sète.* — Le train 421, en provenance de Paris et à destination de Béziers, sera retardé de 15 minutes (Nîmes 7.00-08, Montpellier 7.45-55, Sète 8.19-22). — Création d'une nouvelle relation « Marseille-Nîmes » par autorail (Marseille départ 5 h. 45, Nîmes arrivée 7 h. 30). — Suppression du TA 445 entre Tarascon (départ 6 h. 48) et Nîmes (arrivée 7 h. 18). — Le TA 447 sera avancé de 1 h. 02 entre Tarascon (départ 7 h. 26) et Nîmes (arrivée 7 h. 55). — Le train LB sera avancé de 32' de Nîmes (9.32-40) à Montpellier (10.17-23) et Sète (10.47-50). — Le TA 319 sera retardé de 17' à l'arrivée à Nîmes (12.08). — Le TA 453 sera avancé de 22' à l'arrivée à Nîmes (14.24). — Le train NB sera avancé de 12' de Nîmes (14.35-43) à Montpellier (15.20-27) et à Sète (15.51-54). — Le train 426 aura son terminus reporté à Marseille au lieu d'Avignon et circulera dans l'horaire suivant : Sète 7.49-51, Montpellier 8.20-24, Nîmes 9.01-08, Marseille arrivée 10.45. — Le train 427 aura son origine reportée à Marseille au lieu d'Avignon et circulera dans l'horaire suivant : Marseille départ 16.30, Nîmes 18.09-15, Montpellier 18.53-57, Sète 19.20-22. — Le TA 309 sera avancé de 43' à l'arrivée à Nîmes (21.05). — Le TA 310 sera retardé de 30' au départ de Nîmes (6.00). — Le TA 436 aura son horaire comme suit : Sète 9.52-54, Montpellier 10.19-21, Nîmes 11.02-06, Avignon arrivée 11.55. — Le train 424 « Béziers-Paris » sera retardé de 30' (Sète 19.34-38, Montpellier 20.02-12, Nîmes 20.49-57). — Le TA 445 sera retardé de 14' de Nîmes (départ 7 h. 36) à Montpellier (arrivée 8 h. 44).

2° *Ligne de La Bastide-Saint-Laurent-les-Bains à Nîmes.* — Le train 1115 sera avancé de 30' à l'arrivée à Nîmes (11 h. 57). — Le TA 1483 sera avancé de 21' d'Alès (départ 16 h. 25) à Nîmes (arrivée 17 h. 35). — Le train 1141 sera mise en marche les dimanches et fêtes entre La Bastide-Saint-Laurent-les-Bains (départ 20 h. 15) et Nîmes (arrivée 23.08). — Le train 1114 sera retardé de 36' au départ de Nîmes (7 h. 40). — Le TA 1482 sera reardé de 52' au départ de Nîmes (10.00). — Le train 1116 sera retardé de 25' au départ de Nîmes (16.10). — Le train 1146 sera mis en marche les samedis et veilles de fêtes entre Nîmes (départ 15 h. 10) et La Bastide-Saint-Laurent-les-Bains (arrivée 18 h. 38). — Le TA 1490 sera retardé de 33' au départ de Nîmes (21 h. 11). — Le train 4682 MV sera retardé de 1 h. 30 au départ de Nîmes (12 h. 14).

3° *Ligne de Remoulins-Pont-du-Gard à Nîmes.* — Le TA 931 sera retardé de 34' à l'arrivée à Nîmes (8 h. 51). — Le TA 932 sera retardé de 23' au départ de Nîmes (9 h. 15). — Le TA 934 sera retardé de 12' au départ de Nîmes (11 h. 42).

4° *Ligne de Vogüé-Bessèges-Robiac-Alès.* — Le train 2983 sera avancé de 31' de Bessèges (départ 9.55) à Alès (arrivée 10.52). — Création d'une relation Alès (départ 6 h. 30), Vogüé (8.29-37), Lalevade-d'Ardèche-Prades (arrivée 9.13). — Création d'une relation Vogüé (départ 19.20) Alès (arrivée 21.05). — Le train 2974 sera retardé de 40' d'Alès (départ 7.02) à Bessèges (arrivée 8.03).

5° *Ligne de Nîmes au Grau-du-Roi.* — Le train 2801 circulera les dimanches et fêtes entre Nîmes (départ 8.00) et Le Grau-du-Roi (arrivée 9 h. 25). — Le train 2810 circulera les dimanches et fêtes entre Le Grau-du-Roi (départ 19.07) et Nîmes (arrivée 20.36). — Le TA 2802 sera avancé de 11' du Grau-du-Roi (départ 6.48) à Nîmes (arrivée 7.55).

6° *Ligne d'Alès à Montpellier.* — Le TA 2867 sera avancé de 14' d'Alès (dép. 16.46) à Montpellier (arrivée 18.43). — Le TA 2860 sera retardé de 37' de Montpellier (départ 10.29) à Alès (arrivée 12.24).

7° *Ligne du Vigan à Nîmes.* — Le train 4881 MV sera avancé du 14' du Vigan (départ 16.09) à Nîmes (arrivée 19.41). — Le TA 2841 sera retardé de 33' du Vigan (départ 17.50) à Nîmes (arrivée 20.09).

De plus, pendant la période d'été, à partir du 28 juin, de nouveaux trains seront mis en marche sur les lignes de Tarascon à Sète, de La Bastide-Saint-Laurent-les-Bains à Nîmes et de Nîmes au Grau-du-Roi.

MM. les Voyageurs peuvent se renseigner dès maintenant dans les gares.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

BULLETIN METEOROLOGIQUE — SEMAINE DU 11 AU 17 MAI 1952

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm.	max.	min.	mm
RENNES	19	9	1	16	7	1	18	11	P	21	9	»	23	8	»	24	10	»	28	12	»
ANGERS	20	9	2	17	8	1	18	11	»	18	5	P	23	10	»	24	11	»	28	13	»
COGNAC	20	8	5	17	8	3	19	11	P	18	9	1	23	11	»	26	12	»	29	15	»
BORDEAUX	21	11	»	15	8	P	19	10	»	20	10	»	24	11	»	27	12	»	29	12	»
TOURS	21	9	3	18	8	P	18	11	P	18	8	P	22	11	»	25	12	»	28	19	»
NEVERS	21	10	»	18	7	P	17	5	P	19	6	»	21	7	»	24	7	»	26	11	»
AGEN	22	11	»	19	6	1	20	10	»	21	8	»	23	7	»	26	10	»	29	11	»
CLERMOND-FERRAND	20	9	»	18	6	4	17	4	P	19	5	»	21	5	»	23	8	»	26	7	»
MONTÉLIMAR	24	12	»	24	8	1	18	9	»	21	11	»	22	13	»	24	9	»	26	10	»
TOULOUSE	22	10	»	19	7	3	19	8	»	21	8	»	23	8	»	26	11	»	28	10	»
CARCASSONNE	24	9	»	21	9	4	19	3	»	22	13	»	23	8	»	27	13	»	25	10	»
PERPIGNAN	21	12	»	23	13	1	23	11	»	26	15	»	25	12	»	26	11	»	24	12	»
MONTPELLIER	20	13	»	22	11	»	22	9	»	25	10	P	26	10	»	24	9	»	23	11	»
REIMS	22	9	P	19	6	P	16	6	P	18	6	P	21	7	»	25	9	»	24	9	»
STRASBOURG	23	9	1	23	11	8	17	7	P	18	8	»	20	6	»	24	12	»	25	11	»
DIJON	23	12	1	20	9	P	17	8	1	19	19	»	22	10	»	24	13	»	26	13	»
LYON	24	12	P	20	8	4	18	7	P	19	8	»	21	9	»	24	10	»	26	12	»
GRENOBLE	23	9	»	23	10	14	17	6	P	20	6	»	22	8	»	23	9	»	25	9	»
MARSEILLE	22	9	»	20	14	P	20	14	»	22	7	»	25	9	»	27	10	»	25	9	»
NICE	20	12	»	20	14	»	20	13	P	22	13	»	21	12	»	21	12	»	21	13	»
AJACCIO	21	10	»	20	10	»	20	9	»	20	8	»	21	9	»	21	9	»	21	9	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

BIBLIOGRAPHIE

R. MONTENOT, éleveur-dresseur. — **Chiens de garde,** chiens de défense (2me Edition). Brochure 48 pages, 13×18, 21 figures, franco recommandé : 160 francs. Librairie de la Maison rustique, 26, rue Jacob, Paris (6me). C. C. P. Paris 209-39.

L'ouvrage de R. Montenot, éleveur et dresseur réputé : « Chiens de garde, chiens de défense » qui vient d'être réédité, indique clairement et simplement comment l'on peut faire de son fidèle compagnon un garde vigilant et un excellent chien de police.

—•—

Ph. JUSSIAUX, ingénieur agronome. — **Le maïs hybride.** — Un volume 96 pages, 14×19, 32 figures, couverture couleurs. Franco recommandé : 395 francs. Librairie de la Maison rustique, 25, rue Jacob, Paris (6me). C. C. P. Paris 209-39.

S'il est une plante dont on parle beaucoup, c'est bien cette céréale à qui la science vient de faire accomplir en peu d'années de sensationnels progrès.

Après une évocation rapide de la constitution et de la biologie de la plante, de l'hybridation et de ses conséquences, l'auteur traite successivement : la semence et les garanties que l'on peut en exiger ; les variétés et le choix qu'il convient d'en faire selon les régions ; l'assolement et les techniques culturales les plus nouvelles ; les ennemis parasites et les remèdes qu'il faut leur appliquer ; la récolte, la conservation, le séchage qui posent des problèmes si particuliers.

Les nouvelles techniques de la culture **du** maïs fourrage sont également exposées ainsi d'ailleurs que l'emploi du maïs dans l'alimentation des animaux domestiques.

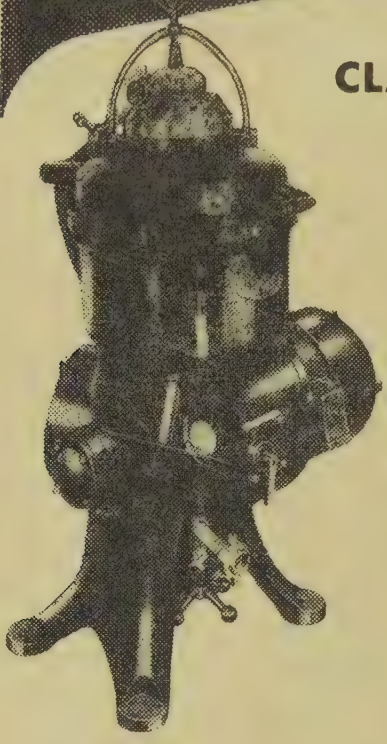
Abondamment illustré, cet ouvrage est indispensable à tous ceux que les problèmes de la production et de l'utilisation du maïs hybride intéressent à un titre quelconque, et plus particulièrement à l'exploitant agricole.

—•—

L'Officiel des Marques, 23, rue Truffaut, Paris (XVIIme). — Franco, 150 francs.

L'édition du deuxième trimestre, revisée et mise à jour, donne les Caractéristiques et Prix des Châssis, Voitures, Camions, Camionnettes, Cars, Motocyclette et Tracteurs agricoles, ainsi que les Cours des Voitures et Véhicules industriels d'occasion. C'est le catalogue de la construction mondiale de tous véhicules à moteur.

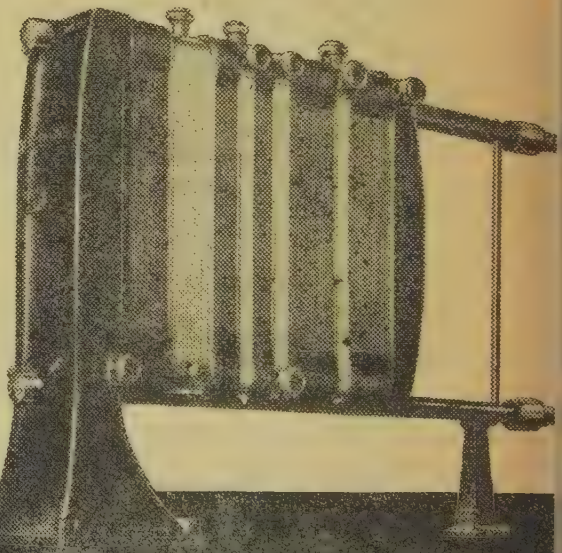
DeLaval



CLARIFICATEURS CENTRIFUGES

POUR
- vins nouveaux
- vins de pressoirs
- vins faits

RÉFRIGÉRANTS RAPIDES
Pasteurisateurs instantanés pour le traitement des vins



Nombreuses références dans les pays viticoles du monde entier

S.61

Société ALFA-LAVAL

10, rue Charles-V PARIS (4e) ... Thiers ALGER

EN VITICULTURE

THIOVIT + SANDOZCUIVRE

SOUFRE MICRONISÉ MOUILLABLE
à 80 o/o de soufre à l'état libre

OXYDE CUIVREUX MICRONISÉ
à 50 o/o de cuivre métal

permettent la préparation instantanée d'une

bouillie mixte

sans adjonction de chaux et ne bouchant pas les jets

Traitement
préventif et simultané
efficace - pratique - économique

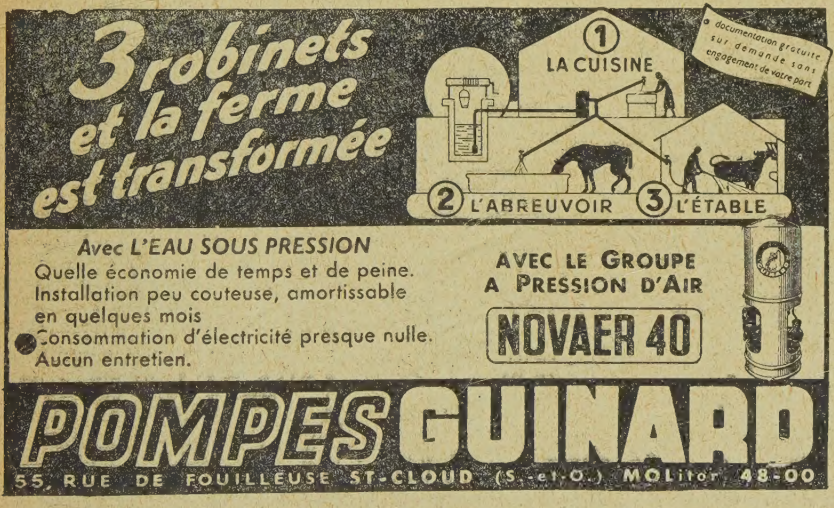
SANDOZ

contre **OIDIUM**
et **MILDIOU**

PRODUITS SANDOZ S.A.

6, rue de Penthièvre - **PARIS (8e)** - Tél. : ANJOU 72-40

Assistant technique régional : M. R. GAYRAUD, 3, rue Rigaud, MONTPELLIER (Hlt). - Tél. : M2 47-79



La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

PREPARER vos BOUILLIES

AVEC

MOUILLANT ADHESIF 813

LE PLUS PUISSANT DES PRODUITS MODERNES

C'est diminuer le prix et le nombre de vos traitements

RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL OU DIRECTEMENT A LA

Société DOITTAU, Produits Chimiques CORBEIL (S-&-O)

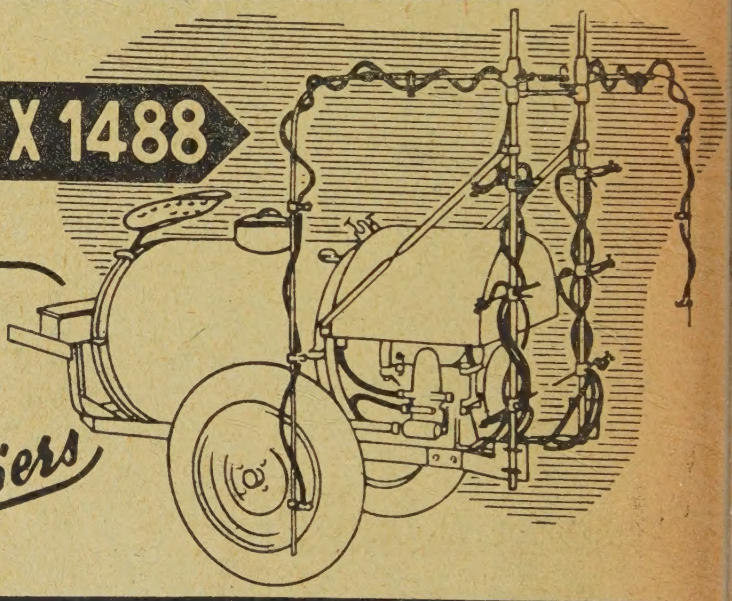
SEUL FABRICANT

DOCUMENTATION ET REFERENCES A VOTRE DISPOSITION

ARBOREX 1488

POUR

vigne ET *arbres fruitiers*



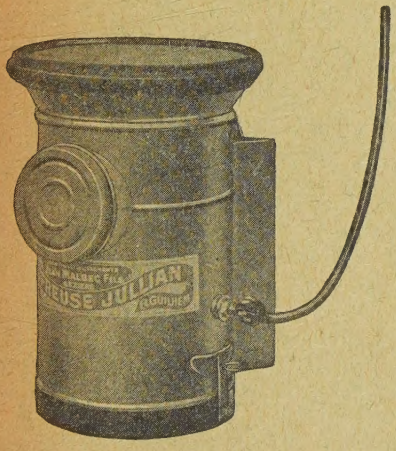
VERMOREL

VILLEFRANCHE - RHONE

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

ENGRAIS ONIA TOULOUSE

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
AMMONITRE GRANULÉ
NITRATE DE SOUDE
NITROPOTASSE
ENGRAIS COMPLEXES
(azote, acide phosphorique, potasse)



Etablissements MALBEC

1, rue Carlencas, 1

MONTPELLIER (Hérault)

Souscrivez...

au nouveau

LAROUSSE AGRICOLE

*

La documentation la plus riche sur tous les problèmes agricoles

les meilleurs moyens de réussir pour les exploitants grâce aux méthodes et techniques les plus récentes

UN FORT VOLUME QUI PARAIT PAR FASCICULES DEPUIS LE 3 AVRIL

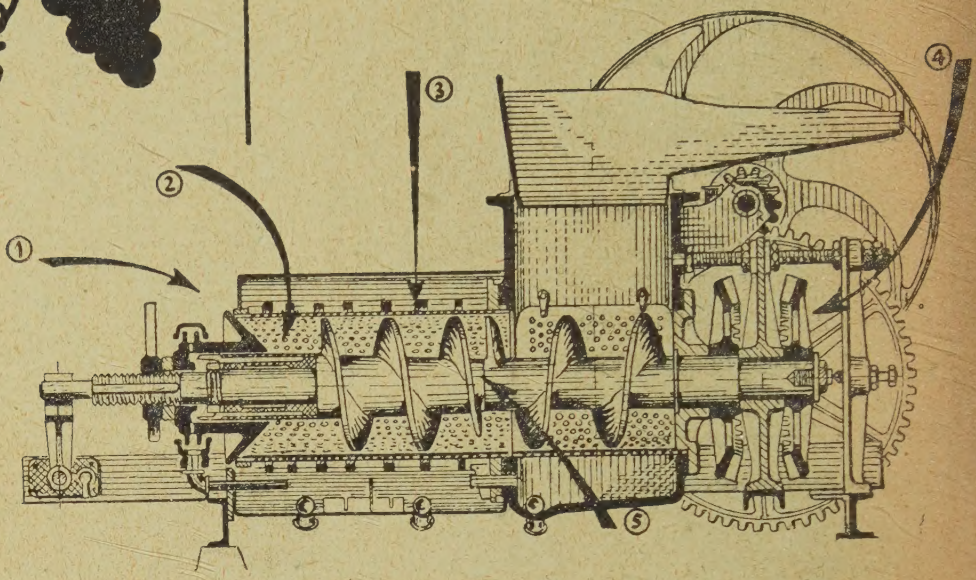
CONDITIONS DE FAVEUR JUSQU'AU 31 MAI

*

Facilités de paiement et prospectus spécimen N° 9 chez tous les libraires et Larousse, 13, Rue Montparnasse, Paris-6e

LA SOCIÉTÉ DES PRESSOIRS COLIN *présente sa*

PRESSE CONTINUE



① Réglage par cône.
② Assèchement parfait sans excédent de pression, par l'essorage central.
③ Pressurage progressif sur toute la longueur du cylindre.
④ Pressurage lent, mécanisme robuste.
⑤ Jonction des deux hélices, pas d'écrasement des pépins et des rafles,

VINIFICATION PARFAITE

PRESSOIRS COLIN

21, Rue J.-J. Rousseau — MONTREUIL-SOUS-BOIS (Seine)
Téléphone : AVRON 25-15 et 16.